BLACK & DECKER®

FM1700 Meat Mincer



First Use Safety Recommendation

Please read through this booklet for safe and efficient use of the appliance. We urge you to read the "Do's & Don'ts" section and also follow all detailed instructions even if you are familiar with a similar appliance.

Keep this guide handy for future reference.

FM1700

IMPORTANT SAFEGUARDS

While using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, **DO NOT IMMERSE** the appliance, cord set or plug in water or other liquids.
- To clean, wipe the exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Do not allow children or any person unfamiliar with these instructions use this appliance. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, cleaning or carrying out any maintenance of the appliance. Never pull the cord while unplugging out from power outlet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment to avoid any hazard.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or touch hot surfaces.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired, and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Black & Decker-owned or Authorized Service Centre for repair.
- Care should be taken when handling slicing discs & blade, especially when removing them from the holders and during cleaning.
- Keep children and animals away from the appliance and cord set.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts Identification

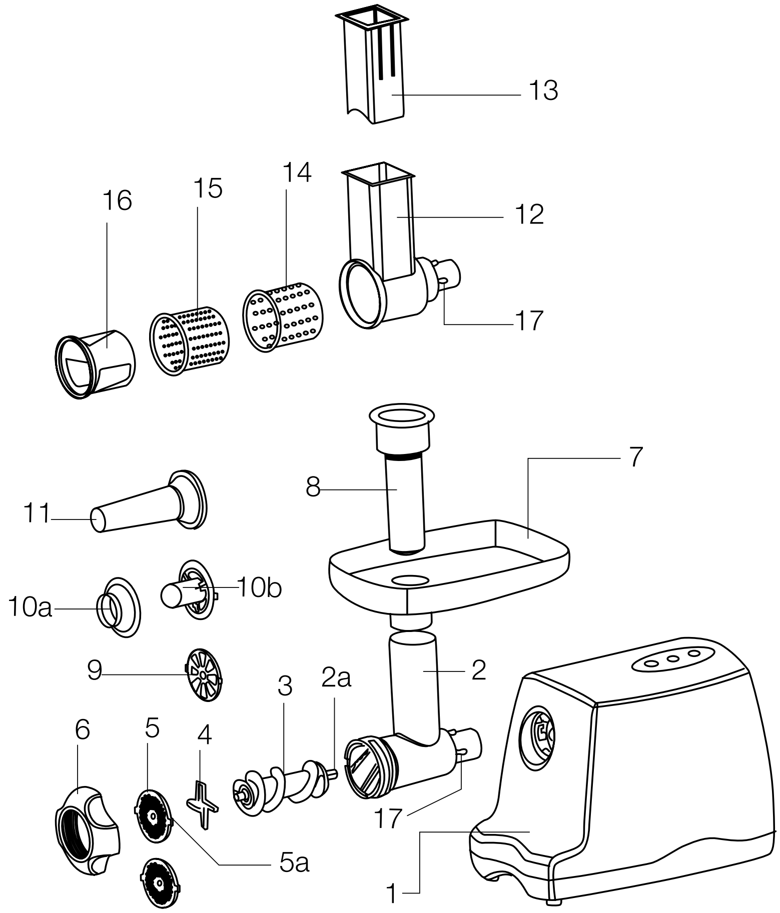
1. Motor unit
2. Grinder head with filling shaft

2a. Notch in the metal housing

3. Worm
4. Blade
5. Coarse & fine disc

5a. Protrusion in the disc

6. Nut
7. Tray
8. Round pusher
9. Sausage disc
10. Kebbe attachment
    (10a) Kebbe shaper
    (10b) Kebbe cone
11. Sausage stuffer
12. Shredder attachment
13. Square pusher
14. Coarse shredder
15. Fine shredder
16. Slicer
17. Bayonet



Product Features :-

1700W as locked motor power - for meeting the toughest of meat mincing.
Stainless Steel Blades and feeder - screw provides durability and efficiency
One speed operation - for all mincing and grating operations
Reverse speed - assists in removing all blockages during operation.
Aluminium tray - for ease of feeding
Kebbe Attachment - assists in making of kebbes
Multi purpose food shredding and slicing attachment - to meet all your daily needs
Cord Winding facility - to avoid litter of power cord.
Sausage stuffer - for making sausages.

Using your Meat Mincer

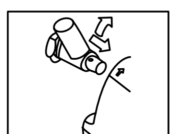
Your Meat Mincer is intended for indoor household use only. Kindly ensure that all the packaging material has been removed from the unit. Remove any instruction, sticker etc. Ensure that the ratings on your mincer are the same as the line voltage in your home.

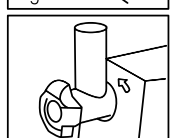
Wash all the parts other than the base unit in warm sudsy water and allow to dry. Your meat mincer is not only for grinding meat but can also be used for grinding vegetables, making Kebbe and sausage as well.

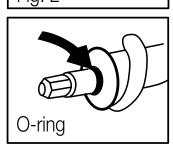
Assembly of Mincer attachment:

1. Insert the mincer head into the groove on the base unit. The mincer head is joined to the base unit with a bayonet lock mechanism. Hold the mincer head with one hand keeping the food funnel at an angle of 45º in clockwise direction (Figure 1).
2. Turn the grinder head anti-clockwise in the direction of the upright arrow until the filling shafts snaps into place in an upright position (Figure 2).
3. Insert the worm with the long end into the mincer head and turn slightly until it is securely coupled with the motor shaft.

   NOTE :- Ensure that the O-ring on the rear of the worm is in place.


Fig. 1


Fig. 2


O-ring

4. Mount the blade on the worm with the round side facing the worm and the smooth side in contact with the disc (Figure 3).

   NOTE : the meat will not be minced if the blade is mounted with the wrong side facing the screw.

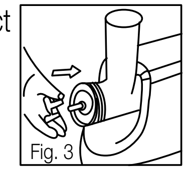


Fig. 3

5. Choose and mount the mincer disc on to the blade with the groove fitting perfectly into place (Figure 4).

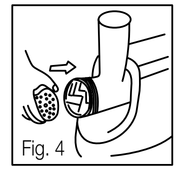


Fig. 4

6. Tighten nut. Take care to avoid over-tightening (Figure 5).
7. Mount the food tray on top of the filling shaft.

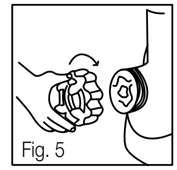


Fig. 5

How to use your Meat Mincer:

The meat mincer is intended to mince boneless meat for household use only.

1. After assembling the unit, place the mincer on a flat dry surface. Please ensure that the ventilation openings on the base and side of the motor are not blocked.
2. Make sure that the electrical supply at your home matches the supply prescribed on the unit. Connect the power cord into the supply socket.
3. Place the food tray on top of the filling shaft. Place a bowl or container below the metal head to collect the minced meat flowing through the plate (Figure 6).

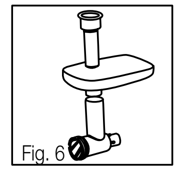


Fig. 6

4. Please ensure that the meat is thawed thoroughly before mincing. Check the meat for bones and unwanted fat. Clean the meat and cut into small cubes to fit the filling shaft and drop them into the food tray.
5. Switch the mincer 'ON' in the forward direction. Slowly feed the meat pieces into the filling shaft from the food tray and push down with the food pusher (Figure 7). Do not apply excessive force when pushing down. This could damage your mincer.

   NOTE : Never use your finger to push the food.

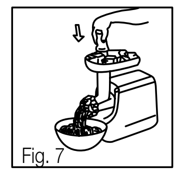


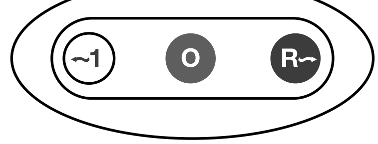
Fig. 7

There are chances that the meat will get stuck in the worm during operation. In these times, use the reverse speed to release the jam and revert to the forward direction again after 6~10 seconds. Do not run the appliance for more than 15 minutes continuously. After 15 minutes of continuous use, allow the appliance to cool to room temperature before further usage. Once the task is over, switch the mincer 'OFF', switch off the electrical supply at the socket and remove the power from the socket before disassembling.

The unit is fitted with a thermal-cut-out. If this should operate, disconnect the appliance from the electrical supply and allow it to cool to room temperature before re-connecting.

Controls:- ***An explanation of all controls***

1 - Press once to operate the unit.
O - Press once to stop the unit from operation
R - Keep pressed in small intervals to reactivate from jams.



Screen Plates:-

There are three screen plates provided with this machine - coarse, fine and sausage.

Coarse - ideal for raw meat, vegetables, nuts and dry fruits, cheese, fish etc.
Fine - Ideal for raw or cooked meat, fish etc.
Sausage - Ideal for making sausages.

How to use your Kebbe Maker:

The Kebbe maker attachment has two parts, the shaper(10a) and the cone(10b).

Following the assembly instructions (see assembly of mincer attachement) up until the worm screw is fitted onto the motor shaft inside the mincer head (figure 8).

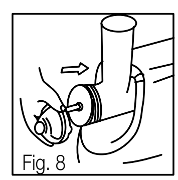


Fig. 8

Insert the kebbe maker with the rounded side facing the outside. Insert the securing cone and tighten the ring nut on to the head (figure 9).

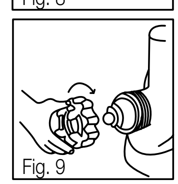


Fig. 9

Feed the Kebbe mixture through the food funnel using the food pusher. The mince will roll out as a hollow cylinder into the bowl (figure 10). Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths while it flows out.

The Kebbe mixture is prepared by mincing meat and then passing the mince meat with the ingredients, wheat & onions. Repeat this till you accure the required consistency.

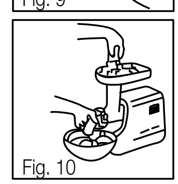


Fig. 10

How to use your Sausage Attachment:

1. Insert the sausage disc inside the coarse & fine disc in the grinder head.
2. Insert the sausage stuffer into the nut.
3. Fit the assembled mincer head onto the motor unit.
4. Push the sausage skin (using either real or synthetic skin) over the sausage stuffer and knot the end.
5. Repeat the procedure 4 & 5, as mentioned under " How to use your meat mincer".
6. The sausage mixture is pressed through the sausage stuffer and into the sausage skin.
7. When the first sausage has reached the desired length, squeeze it through with your fingers at the end of sausage and turn the sausage around its own axis once or twice.

Tip *: You can turn 'OFF' the appliance after each single sausage length*

Note *: The sharp side of the cutter must face the disc.*

How to use your Shredder attachment:

1. Insert the shredder attachment head into the groove on the base unit. The shredder head is joined to the base unit with a bayonet lock mechanism, similar to the meat mincer attachment. Hold the shredder head with one hand keeping the food funnel at an angle of 45 degrees in clockwise direction.
2. Turn the shredder head anti-clockwise in the direction of the upright arrow until the filling shaft snaps into place in an upright position.
3. Now insert the desired shredder disc into the shredder.
4. Rotate it slightly so that it is flush with the shredder opening and gets coupled with the drive shaft inside the shredder attachment.
5. Now you can shred vegetables (adequately cut to go through shredders chute) to meet your requirement. Switch the unit 'ON' in the forward direction. Slowly feed the vegetable pieces into the food funnel and push down with the food pusher (as shown in the fig). Do not apply excessive force when pushing down. This could damage your mincer.
6. Only use the pusher provided to press the vegetables against the shredder disc.

Note:

1. Care should be taken while handling the shredder disc as the sharp edges might cut your hand.
2. Do not press the pusher hard, as it will damage the shredder disc.
3. Do not use your fingers to push the vegetables on to the shredder disc.

How to care for your meat mincer:

After use, switch 'OFF' the mincer and disconnect cord from the power supply. Ensure that the motor has stopped completely before disassembling. Remove the nut and detach the discs and the cutting blade from the worm. Pull the feeding screw out from the metal head. Detach the grinder head from the motor unit by pressing the head against base unit and rotating the head in anticlockwise direction by 45 degrees.

Remove the meat residue if any from the end of the feeder screw. Wash all the parts in hot sudsy water & allow to dry. Do not put the parts in the dishwasher. Wipe the motor unit with a damp cloth and dry. Wipe the mincer screen plate and blade with salad oil before storing to prevent corrosion. Use the storage compartment on the base unit to store two blades and kebbe attachment.

Do's and Dont's:

1. Always ensure that the bones and unwanted fat are removed from the meat before mincing.
2. Always use the pusher provided. Never use your fingers or any other utensils.
3. Never immerse the base unit into any liquid.
4. Do not fix the cutting blade or mincer blades when using kebbe attachment.
5. Do not try to mince material with hard fibers like ginger.
6. To avoid blocks and Jams inside the feeder screw, don't use excessive force.
7. If the unit gets blocked due to hard materials lodged on to the feeder screw or cutting blade, immediately switch 'OFF' the unit and remove the ingredients before starting again.
8. When switching from 'ON' to 'OFF/REV' or vice versa, wait for 6 seconds to assure that the motor has stopped completely.
9. Care is needed when handling the cutter blade especially during removal, re-fitting and cleaning.
10. Switch 'OFF' and unplug the appliance before approaching parts that move while in use.

11. Keep loose clothes, long hair and cord away from moving parts.
12. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended
13. Switch 'OFF' and unplug the appliance & allow moving parts to stop before changing accessories, cleaning or approaching parts which move in use.

Useful hints:

1. Do not over press the meat / vegetables with the pusher. Pusher must be used with suitable force.
2. In order to avoid the meat mincer being damaged, do not try to grind bone, nut or other hard things with this mincer.
3. When processing, the meat should be fresh, not frozen.

Protecting the environment

Separate collection. This product must not be disposed off with normal household waste.

Should you find one day that your Black & Decker product needs replacement, or if it is of no further use to you, do not dispose it off with other household waste. Make this product available for separate collection.

Separate collection of used products and packaging allows materials to be recycled and used again. Use of recycled materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local regulations may provide for separate collection of electrical products from the household, at municipal waste sites or by the retailer when you purchase a new product.

Black & Decker provides a facility for the collection and recycling of Black & Decker products once they have reached the end of their working life. To take advantage of this service please return your product to any authorised repair agent who will collect them on our behalf.

You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual.

١١ ابعد الملابس الفضفاضة و الشعر الطويل و السلك عن القطع المتحركة

١١ افصل الجهاز عن مصدر التيار دوما عند تركه دون مراقبة.

١٢ قم بفصل الجهاز و نزع القابس و اترك القطع المتحركة تتوقف قبل تغيير الإكسسوارات أو تنظيف القطع التي تتحرك أثناء استخدام الجهاز أو قبل الاقتراب منها.

نصائح مفيدة

١ لا تضغط أكثر من اللازم على اللحم أو الخضراوات في الدافع بل يجب استخدام الدافع بقوة مناسبة.

٢ منعا للإضرار بالمفرمة لا تحاول فرم العظم أو المكسرات أو الأشياء الأخرى الجامدة باستخدام المفرمة.

حماية البيئة

عزل المنتج : لا يجب التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية ، و إذا شعرت يوما بالحاجة إلى استبدال منتج "Black & Decker" أو توقف الفائدة المرجوة منه فائدة فلا تتخلص منه مع النفايات المنزلية بل قم بتجهيزه حتى تقوم الشركة باستلامه على حدة.

إن استلام المنتجات المستخدمة و تعبئتها على حدة يسمحان بإعادة تصنيع مواد هذه المنتجات و استخدامها مرة أخرى و من هنا فاستخدام المواد المعاد تصنيعها مرة أخرى يساعد على منع التلوث البيئي و يقلل من طلب المواد الخام.

قد تشترط الأنظمة المحلية على استلام المنتجات الكهربائية من المنازل على حدة للتصرف فيها في مواقع النفايات المخصصة من البلدية أو من قبل بائع التجزئة عند شراء منتج جديد.

تقدم شركة "Black & Decker" ميزة استلام و إعادة تصنيع منتجاتها بعد بلوغ هذه المنتجات نهاية حياتها العملية و للاستفادة من هذه الخدمة يرجى إعادة المنتج إلى أي وكيل إصلاح معتمد لاستلامه نيابة عن الشركة.

يمكنك التأكد من موقع أقرب وكيل إصلاح معتمد عن طريق الاتصال بمكتب "Black & Decker" على العنوان المبين في هذا الكتيب أو

كيفية استخدام قطعة السجق

١ ضع قرص السجق الموجود داخل الأقراص الكبيرة و الصغيرة في رأس المفرمة
٢ ضع حاشية السجق داخل الصمولة
٣ ركب رأس المفرمة التي تم تجميعها على وحدة الموتور
٤ ادفع جلد السجق باستخدام جلد حقيقي أو صناعي فوق حشوة السجق و اعقد عقدة بالطرف
٥ كرر العملية من ٤ إلى ٥ مرات حسب ما ذكر في الفقرة الخاصة باستخدام مفرمة اللحم.
٦ يتم ضغط خليط السجق بداخل حشوة السجق و جلد السجق
٧ عندما تصل قطعة السجق الأولى إلى الطول المرغوب قم بضغطها للداخل بأصابعك عند طرف قطعة السجق و أدر قطعة السجق حول محورها مرة أو مرتين.

نصيحة: يمكنك إيقاف الجهاز بعد كل إصبع سجق

ملحوظة: يجب أن يكون الجانب الحاد من القاطع مواجها للقرص.

كيفية استخدام وصلة المقطع:

١ ضع رأس وصلة المقطع الموجودة داخل الحز على القاعدة. اربط راس وصلة المقطع بالقاعدة بواسطة غطاء مسنن مثل قطعة مفرمة اللحم. امسك رأس وصلة المقطع بإحدى اليدين مع جعل قمع الطعام في زاوية ٤٥ درجة في اتجاه عقارب الساعة.
٢ أدر رأس وصلة المقطع في عكس اتجاه عقارب الساعة في اتجاه السهم العمودي حتى يصبح عمود التعبئة في مكانه في الوضع العمودي
٣ ضع قرص المقطع الآن في وصلة المقطع
٤ أدر القرص بخفة حتى يصبح مستويا مع فتحة المقطع مرتبطا بعمود التدوير داخل وصلة المقطع.
٥ يمكنك الآن تقطيع الخضراوات (تقطيعا يكفي للمرور من خلال ممر المقطع) لتلبية احتياجاتك. شغل الجهاز في الاتجاه الأمامي و لقم قطع الخضراوات ببطء في قمع الطعام و ادفع لأسفل باستخدام دافعة الطعام (كما هو مبين في الشكل). لا تستخدم القوة الزائدة عند الدفع لأسفل حتى لا تضر بالمفرمة.
٦ استخدم الدافعة المخصصة لضغط الخضراوات مقابل قرص المقطع.

تنبيهات:

١ يجب توخي الحذر عند مسك قرص المقطع فقد تجرح الأطراف الحادة يدك.
٢ لا تضغط على الدافع بقوة حتى لا يضر ذلك بقرص المقطع
٣ لا تستخدم أصابعك في دفع الخضراوات في قرص المقطع.

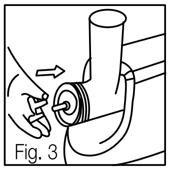
كيفية العناية بالمفرمة:

بعد استخدام المفرمة قم بإيقافها و بفصل السلك من مصدر التيار. تأكد أن الموتور قد توقف تماما قبل عملية الفك. فك الصمولة و الأقراص و شفرة التقطيع من الترس. اسحب لولب التغذية من الرأس المعدني. فك رأس المفرمة من الموتور بضغط الرأس ضد القاعدة و تدوير الرأس في عكس اتجاه عقارب الساعة بمقدار ٤٥ درجة.

أخرج بقايا اللحم إن وجد من طرف لولب الملقم . اغسل كل القطع في ماء صابون رغوي ساخن و اتركها تجف. لا تضع القطع في غسالة الأطباق . امسح الموتور بقطعة قماش مبللة. امسح صفيحة مصفاة المفرمة و الشفرة بزيت السلطة قبل التخزين لمنع تآكلها. استخدم الخزانة الموجودة بالقاعدة لتخزين الشفرتين و قطعة الكبة.

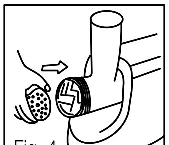
توصيات و تحذيرات

١ احرص دوما على إزالة العظام و الدهون الزائدة من اللحم قبل فرمه
٢ استخدم دوما الدافع الموجود مع المفرمة و لا تستخدم أصابعك أو أواني أخرى.
٣ لا تغمر قاعدة المفرمة أبدا في أي سائل من السوائل.
٤ لا تركب شفرة التقطيع أو شفرة المفرمة عند استخدام قطعة الكبة.
٥ لا تحاول فرم مادة تحتوي على ألياف جامدة كالزنجبيل.
٦ تجنب استخدام القوة الزائدة حتى لا يحدث انسداد أو التصاق داخل لولب الملقم.
٧ إذا حدث انسداد أو التصاق بالمفرمة بسبب وقوف مواد جامدة على لولب الملقم أو على شفرة التقطيع يجب إيقاف المفرمة على الفور و إخراج المكونات قبل تشغيلها مرة أخرى.
٨ عند تحويل المفرمة من وضع التشغيل إلى وضع الإيقاف أو الوضع العكس يجب الانتظار ٦ ثواني للتأكد من أن الموتور قد توقف تماما.
٩ الحذر مطلوب عند مسك شفرة القاطع خاصة أثناء الفك و إعادة التركيب و التنظيف.
١٠ قم بإيقاف الجهاز و فصل القابس قبل الاقتراب من القطع التي تتحرك أثناء استخدام الجهاز.


Fig. 3

٤ ركب الشفرة على الترس بحيث يكون الجانب المستدير مواجها للترس و الجانب الأملس متصل بالقرص (الشكل ٣)

ملاحظة: لن يفرم اللحم إذا ركبت الشفرة و كان الجانب الخطأ مواجها للسن اللولبي.


Fig. 4

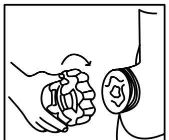
٥ اختر قرص المفرمة و ركبه على الشفرة مع تثبت تركيبة الحز بإتقان في مكانها (الشكل ٤)

٦ أحكم ربط الصمولة و احذر الإحكام أكثر من اللازم

٧ ركب صينية الطعام أعلى عمود التعبئة

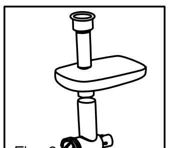
طريقة استخدام المفرمة

الغرض من المفرمة هو فرم اللحم الخالي من العظم للاستخدام المنزلي فقط.


Fig. 5

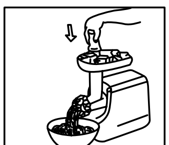
١ بعد تجميع المفرمة ضعها على سطح جاف مستو و تأكد أن فتحات التهوية الموجودة في القاعدة و الجانب من الموتور غير مسدودة.

٢ تأكد أن مصدر التيار الكهربي في منزلك يماثل مصدر التيار المحدد على المفرمة و وصل سلك التيار بمصدر الطاقة.


Fig. 6

٣ ضع صينية الطعام أعلى عمود التعبئة و ضع وعاءاً أو إناءاً تحت الرأس المعدني لتجميع اللحم المفروم المتدفق من الصفيحة (الشكل ٦).

٤ يرجى التأكد من إذابة ثلج اللحم قبل فرمه و التأكد من العظم و الدهون الزائدة للتخلص منها. نظف اللحم و قطعه في شكل مكعبات صغيرة تلائم عمود التعبئة ثم أدخل المكعبات إلى صينية الطعام.


Fig. 7

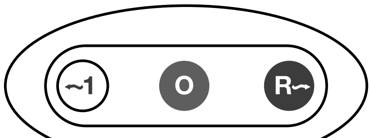
٥ شغل المفرمة في الاتجاه الأمامي. لقم قطع اللحم ببطء إلى داخل عمود التعبئة من صينية الطعام و ادفع لأسفل باستخدام دافعة الطعام (الشكل ٧). لا تستخدم قوة زائدة عند الدفع لأسفل فقد يضر ذلك بالمفرمة.

تنبيه : لا تستخدم أصابع يديك أبدا في دفع الطعام

ربما يلتصق اللحم في الترس خلال التشغيل و في هذه الحالات يجب استخدام السرعة العكسية للتخلص من هذا الالتصاق و العودة إلى الاتجاه الأمامي بعد ٦ - ١٠ ثواني. لا تشغل الجهاز لأكثر من ١٥ دقيقة متواصلة. بعد ١٥ دقيقة من الاستخدام المتواصل اترك الجهاز يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل استخدامه مرة أخرى. بعد الانتهاء من الاستخدام أوقف المفرمة و أغلق مصدر التيار الكهربي من عند المأخذ ثم أخرج موصل التيار من القابس قبل فك المفرمة.

المفرمة مزودة بقاطع دائرة حراري. عند تشغيل هذا القاطع قم بفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي و اتركه يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل توصيله مرة أخرى.

وحدات التحكم - شرح لجميع الوحدات



١. اضغط مرة واحدة لتشغيل الوحدة

٢. اضغط مرة واحدة لإيقاف الوحدة عن التشغيل

٣. استمر في الضغط على فترات بسيطة لتخليص الوحدة مما يلتصق بها.

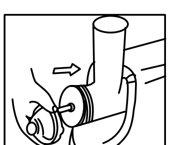
صفائح التصفية

هناك ثلاث صفائح تصفية مزودة بها الآلة و هي صفائح صغيرة و متوسطة و كبيرة

الصفيحة الكبيرة مثالية للحم الني و الخضراوات و المكسرات و الفواكه الجافة و الجبن و السمك، الخ.

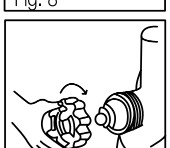
الصفيحة الصغيرة مثالية للحم الني أو المطهي و السمك، الخ.

صفيحة السجق مثالية لعمل السجق

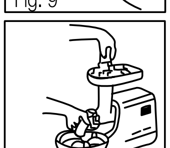

Fig. 8

كيفية استخدام صانعة الكبة:

المفرمة مزودة بقطعتين لعمل الكبة و هما قطعة التشكيل أو المشكلة (١٠ أ) و المخروط (١٠ ب).

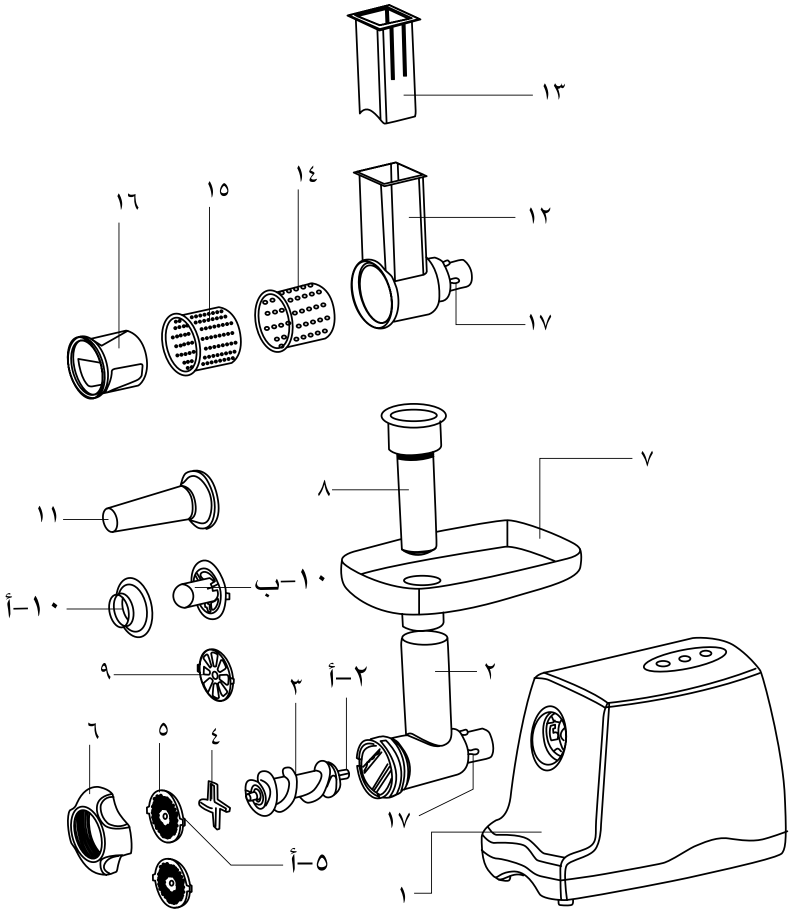

Fig. 9

تبعا لتعليمات التجميع (أنظر تجميع قطع المفرمة) و بعد تثبيت عمود الموتور داخل رأس المفرمة (الشكل ٨) ضع صانعة الكبة بحيث يكون الجانب المستدير مواجها للخارج. ضع مخروط التثبيت و أحكم ربط الصمولة الدائرية بالرأس (الشكل ٩).


Fig. 10

لقم خليط الكبة من خلال قمع الطعام باستخدام الصينية. ستدور المفرمة كأسطوانة مفرغة في الإناء (الشكل ١٠). قطع الاسطوانة المفرغة إلى الأطوال المرغوبة أثناء تدفقها للخارج.

يحضر خليط الكبة بفرم اللحم ثم بتمرير اللحم المفروم مع المكونات من البصل و القمح. كرر هذه العملية حتى يحدث التماسك المطلوب.



تعريف القطع

١ وحدة الموتور
٢ راس المفرمة مع عمود التعبئة
٢–أ حز المبيت المعدني
٣ الترس
٤ الشفرة
٥ أقراص الفرم الناعم والخشن
٥–أ نتوء القرص
٦ الصمولة
٧ الصينية
٨ الدافع المستدير
٩ قرص السجق
١٠ قطع الكبة المرفقة
١٠–أ مشكل الكبة
١٠–ب مخروط الكبة
١١ حاشية السجق
١٢ وصلة المقطع
١٣ الدافع المربع
١٤ قاطعة الأحجام الكبيرة
١٥ قاطعة الأحجام الصغيرة
١٦ قاطعة الشرائح
١٧ الحربة أو السنان

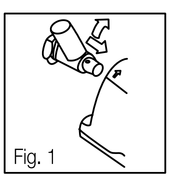
خصائص المنتج :

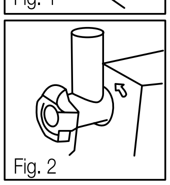
موتور كهربي داخلي ١٧٠٠ واط للفرم القاسي للحم
شفرات و ملقم من الفولاذ المقاوم للصدأ بلولب يوفر المتانة و الكفاءة.
سرعة تشغيل واحدة لكافة أعمال الفرم و البشر
سرعة عكسية تساعد في التخلص من الانسداد أثناء التشغيل
صينية من الألومنيوم لسهولة التلقيم
قطعة الكبة المرفقة للمساعدة في عمل الكبة
قطعة متعددة الأغراض لتقطيع الطعام و عمل الشرائح لتلبية كافة احتياجاتك اليومية.
ميزة لف السلك منعا لترك سلك التيار الكهربي على الأرض
حاشية سجق لعمل السجق

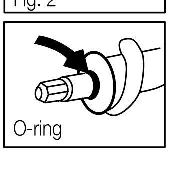
استخدام مفرمة اللحم

صممت مفرمة اللحم لاستخدامها داخل المنزل فقط ، و يرجى التأكد من إزالة مواد التعبئة من الجهاز و كذلك التعليمات و الملصقات و التأكد من أن التقديرات المبينة على المفرمة هي نفس تقديرات جهد الخط الكهربي الموجود في منزلك.

اغسل كافة القطع عدا وحدة القاعدة في ماء صابون رغوي دافئ و اتركها تجف. لم تصمم مفرمة اللحم لفرم اللحم فحسب و إنما لفرم الخضراوات و عمل الكبة و السجق أيضا .


Fig. 1


Fig. 2


O-ring

تركيب المفرمة

١ أدخل رأس المفرمة في الحز الموجود في القاعدة. يربط رأس المفرمة بالقاعدة بواسطة غطاء آلي. امسك رأس المفرمة بإحدى اليدين مع جعل قمع الطعام عند زاوية ٤٥ درجة في اتجاه عقارب الساعة (الشكل ١).
٢ أدر راس المفرمة عكس اتجاه عقارب الساعة في اتجاه السهم العمودي حتى يصبح عمود التعبئة في مكانه في وضع عمودي (الشكل ٢)
٣ أدخل الترس ذا الطرف الطويل في رأس المفرمة و أدر تدريجيا حتى يرتبط بعمود المحرك بشكل بإحكام.

تنبيه : تأكد من أن الحلقة الدائرية الموجودة في مؤخرة الترس في مكانها الصحيح.

تحـــذيرات للســــلامــــة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية و حرصا على التقليل من خطر الحريق و الصدمة الكهربائية و الإصابات التي تلحق بالأشخاص هناك احتياطات سلامة أساسية يجب اتباعها و منها الإجراءات التالية:

- اقرأ هذه التعليمات بعناية حتى و إن كنت ملماً بالجهاز.
- للوقاية من خطر الصدمة الكهربائية لا تغمر الجهاز أو مجموعة الأسلاك أو القابس في الماء أو أي سوائل اخرى.
- للنظافة قم بمسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة مبللة من القماش.
- المراقبة عن كثب ضرورية عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال ولا تسمح للأطفال أو لأي شخص غير ملم بهذه التعليمات باستخدام هذا الجهاز و لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء استخدامه.
- قم بفصل و نزع القابس من مصدر التيار عند عدم استخدام الجهاز و قبل تجميع الأجزاء أو فكها أو تنظيفها أو عند القيام بأي صيانة للجهاز و لا تسحب أبدا السلك أثناء نزع القابس من مصدر التيار الكهربي.
- لا تشغل أي جهاز تعرض سلكه أو قابسه للتلف أو بعد سوء عمله أو عند سقوطه أو تعرضه للتلف بصورة ما بل يجب إعادة الجهاز بأكمله إلى أقرب وحدة صيانة معتمدة لإجراء فحص أو تصليح كهربائي أو ضبط له لتفادي المخاطر.
- استخدام ملحقات أو إكسسوارات غير موصى بها أو غير مباعة من مصنع الجهاز قد يسبب حريقا أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية.
- لا تترك السلك يتدلى على حافة المنضدة أو المكتب أو يلامس سطحا ساخنا.
- تجنب لمس الأسطح الساخنة و استخدم مقابض أو أزرار.
- لا تقم بتشغيل أو وضع أي قطعة من الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه كفرن الغاز أو الفرن الكهربي أو في فرن ساخن.
- لا تسيء استخدام السلك و لا تستخدمه في حمل الجهاز و لا تنزعه لفصله من مصدر التيار بل يجب مسك القابس و سحبه لفصله.
- عند استخدام سلك تمديد مع الجهاز تأكد من أن السلك الموجود بداخله موصل بشكل صحيح ومناسب لهذا الاستخدام.
- هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تحاول أن تصلح الجهاز بنفسك بل خذه إلى مركز الخدمة التابع لشركة "Black & Decker" أو المعتمد منها لتصليحه.
- يجب توخي الحذر عند مناولة أقراص التشريح و الشفرة خاصة عند فكها من الحامل و أثناء التنظيف.
- ابعد الأطفال و الحيوانات عن الجهاز و مجموعة الأسلاك.

احـفـظ هـذه التعـلـيـمـات

ضمان شامل لمدة سنتين لأجهزة BLACK & DECKER المنزلية

تمنح Black & Decker ضماناً شاملاً مدته سنتان لهذا المنتج اعتباراً من تاريخ الشراء.
يغطي الضمان عيوب التصنيع أو المواد الداخلة في التصنيع. وفي حالة إصابة المنتج بأي عطل أثناء فترة الضمان، ستقوم شركة بإصلاحه أو (وفقاً لتقدير Black & Decker) استبداله مجاناً.

لا يغطي الضمان الأعطال الناتجة عن الحوادث، سوء الاستعمال، الإهمال، الاستعمال الخاطئ، أو عدم اتباع النظم المعمول بها محلياً. كذلك، لا تنطبق شروط الضمان إذا تمت صيانة أو تصليح المنتج لدى طرف غير معتمد من قبل شركة Black & Decker ، أو في حالة استخدام قطع غيار بدون الرجوع إلى الشركة أو الحصول على موافقتها، وتسببت هذه القطع في العطل. وإذا توقف إنتاج أي طراز مع عدم وجود البديل المناسب، فإن لشركة Black & Decker حق اختيار إصلاح المنتج أو استبداله بطراز آخر بنفس القيمة الشرائية.

عند الشراء

املأ بطاقة تسجيل الضمان مع التأكد من وجود الختم الأصلي للتاجر المعتمد (وتوضيح تاريخ الشراء) ثم ارفق إيصال الشراء بالبطاقة. الرجاء الاحتفاظ بهما لإبرازهما في حالة وجود مطالبات في المستقبل.

عملية المطالبة

خذ المنتج المعطل مع بطاقة الضمان وإيصال الشراء بنفسك إلى مركز الصيانة المحلي أو يمكنك إرساله بالبريد المدفوعة أجرته سلفاً. وفي حالة إرسال الجهاز بالبريد أو الشحن، تأكد من تفريغ المنتج من الماء كلياً وقم بتغليفه جيداً في صندوق كرتون مقوى مع إضافة مواد تغليف لملىء الفراغات لتفادي إصابته بأي ضرر. ارفق ملاحظة تصف فيها المشكلة لمركز الصيانة وتأكد من كتابة عنوانك.

صُمم للاستعمالات المنزلية فقط.

BLACK & DECKER HOME APPLIANCE 2 YEAR WARRANTY

Black & Decker provides a 2 Year Warranty for this product from the date of purchase against defects due to defective materials or workmanship. Motor/element burn-outs due to voltage fluctuations are not covered under warranty. If the product should become defective within the warranty period, Black & Decker will repair or (at Black & Decker's discretion) replace it free of charge.

The warranty provisions do not cover failure due to accident, misuse, abuse, negligence or non observation of local regulations on the part of the user. Equally, the warranty provisions do not apply where the appliance has been serviced by a person not authorized by Black & Decker or serviced with non-approved parts and this has contributed to the fault of the product. Superseded models without a replacement equivalent will either be repaired or (at Black & Decker's discretion) replaced with another product of similar retail value.

UPON PURCHASE

Fill in the Warranty Registration Card with the original Authorized Dealer's stamp (indicating date of purchase) and attach your purchase receipt to it. Retain in case of claims in the future.

MAKING A CLAIM

Take your defective product together with the Warranty Registration Card & purchase receipt to your local service Centre. You can either do this in person or send it freight prepaid. If mailing or shipping your appliance, ensure that it is packed carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to the service Centre and be sure to give your return address.

DESIGNED FOR DOMESTIC PURPOSES ONLY.

Names & Addresses for Black & Decker Service Concessionaries

Afghanistan: Ishan National Co., Opp. Ministry of Justice, Kabul. Tel.: +93-2-2101727. **Algeria:** SARL Outillage Corporation, 04 Route De Dely Brahim Cheraga, Alger. Tel.: +213-21-364363/508, Fax: +213-21-369667. **Bahrain:** Fawaz Al Zayani, P.O.Box 26563, Adliya, Manama. Tel.: +973-17-715252/712756, Fax: +973-17-713789. **Bangladesh:** Ultra Corporation, 8, Kushol Centre, Uttara, Dhaka 1230. Tel.: +880-2-8919272/9756 Ext.28, Fax: +880-2-9887167. **Egypt:** Anasia Egypt for Trading S. A. E., P.O.Box 2443, 110 Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo. Tel.: +20-2-2684159, Fax: +20-2-2684169. **Ethiopia:** Tewfik Sherif & Co. Ltd., P.O.Box 5583, Debre Zeit Road, Addis Ababa. Tel.: +251-1-651700/601, Fax: +251-1-650570. **India:** Gryphon Impex Pvt. Ltd., D-6/4, Okhla Industrial Area, Phase-I, New Delhi-110020. Tel.: +91-11-26372602-4, Fax: +91-11-26372601. **Iran:** Tehran - Service Centre of Iran, No 510, South Karger Ave, Below Pasteur Sq. Tehran. Tel.: +98-21-6490608/0656/6407672. **Kish Island:** Cayhan Electric Co., No. 69, Paradise Shopping Centre, Kish Island. Tel.: +98-76444-22894. **Jordan:** Bashiti Hardware, P.O.Box 1564, TLA Ali, Amman. Tel.: +962-6-5350009/4770741, Fax: +962-6-5350012/4789783. **Kenya:** Zylog Enterprises, IPS Building, Kuanda Street, P.O.Box 40877, Nairobi. Tel.: +254-2-338188/199, Fax: +254-2-330642. **Kuwait:** Al Omar Technical Co., P.O.Box 4062, 13041 Safat, Kuwait. Tel.: +965-4848595/0039, Fax: +965-4845652. **Lebanon:** Est. F.A. Kettaneh SA, P.O.Box 110242, Dora Highway, Kettaneh Building, Beirut. Tel.: +961-1-255860/6, Fax: +961-1-255891. **Libya:** El Ghoul Brothers, P.O.Box 348, Islamic Call Bldg., Office 201-202, Benghazi. Tel.: +218-61-9097681/4183, Fax: +218-61-9094123. **Madagascar:** Group Tana Confort S. A. R. L., B. P. 1770, Antananarivo. Tel.: +261-20-2264505, Fax: +261-20-2264244. **Malta:** John G. Cassar Ltd., 36 Victory Str, Qormi QRM 06, Malta. Tel.: +356-21-493251, Fax: +356-21-483231. **Mauritius:** Happy World Marketing Ltd., Block 2, Industrial Estate, Coromandel, P.O.Box 429, Port Louis. Tel.: +230-2076700, Fax: +230-2337330/7400. **Nepal:** Universal Trading Centre, P.O.Box 1947, Tripureswor, Kathmandu. Tel.: +977-1-262192/260587/785, Fax: 261154. **Nigeria:** Amin Bros. Eng. Co. Ltd., 30A (Plot 1291), Akin Adesola Street, Victoria Island, Lagos. Tel.: +234-1-3201778, Fax: +234-1-2613667. **Oman:** Oman Mktg. & Service Co., P.O.Box 2734, Ruwi, Muscat. Tel.: +968-560232, Fax: +968-560255. **Pakistan**: Karachi - Ammar Service & Spares, 60, Bank Arcade, Serai Road, Karachi. Tel.: +92-21-2426905, Fax: 2427214/5243. **Pakistan:** Lahore - Electronics Inn, 212-G Raja Centre, Main Market, Gulberg, Lahore. Tel.: +92-42-5756750. **Philippines**: Modern House International Enterprises, 213 Rizal Ave. Extension, between 2nd and 3rd Ave. Kalookan City. Tel.: +632 366-4487, Fax: +632 366-4489. **Qatar**: Al Muftah Trading & Cont., P.O.Box 875, Doha. Tel.: +974-4650880/4446868, Fax: +974-4441415. **Saudi Arabia**: Dammam - Ebrahim Fawaz Al Zayani, P.O.Box 76026, Al Raka, Dammam. Tel.: +966-3-8140914, Fax: +966-3-8140824. **Jeddah:** Anasia - P.O.Box 50959, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6710014, Fax: +966-2-6725929. EAC (Al Yousuf) - P.O. Box 30377, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6519912, Fax: +966-2-6511153. **Madina**: Garziz Trdg. for Bldg. Mat.&Decor., P.O.Box 3364, Madina. Tel.: +966-4-8261490/8227636, Fax: +966-4-8265741. **Riyadh**: Anasia, P.O.Box 18689, Riyadh - 11425. Tel.: +966-1-2693751, Fax: +966-1-4501178. **Yanbu:** Bin Afif, P.O.Box 530 Yanbu, Al Bahr. Tel.: +966-4-3222626/8867, Fax: +966-4-3222210. **Sri Lanka**: Delmege Gen. Equip. Pvt. Ltd., No. 428/1AT. B., Jaya Mawatha (Darley Road), Colombo-10. Tel.: +94-11-2665914, Fax: +94-11-2665915. **Sudan**: United Distribution Company, P.O.Box 325, Sayed Abdul Rehman Street, Khartoum. Tel.: +249-11-772612/777296, Fax: +249-11-770919. **Tanzania**: General Motors Investment, P. O Box 16541, 14 Vingunguti Nyerere Road, Dar Es Salaam. Tel.: +255-22-2862661/5022, Fax: +255-22-2862667/5412/3. **Tunisia**: Sfax - Techni Sud, 68, Rue d'Algerie, Sfax. Tel.: +216-4-226335. **Tunis:** Souissi Ace Home Centre, Zone Industrielle, Megrine (Saint Gobain), Z4-Tunis. Tel.: +216-1-428038, Fax: + 216-1-429540/330. **UAE:** Abu Dhabi - Light House Electric., P.O.Box 120, Abu Dhabi. Tel.: +971-2-6726131, Fax: +971-2-6720667. Dubai - Black & Decker (O) A.G., P.O.Box 5420, Dubai. Tel.: +971-4-7028234/233, Fax: +971-4-2822765. Ideal Mach. & Equipt. R. W/shop P.O.Box 37116, Al Quoz, Dubai. Tel.: +971-4-3474160, Fax: +971-4-3474157. Sharjah - McCoy Middle East LLC, P.O.Box 20228, Sharjah. Tel.: +971-6-5336321, Fax: +971-6-5336320. **Uganda:** The Building Centre, Kitgum House, 52 Station Road, P.O.Box 7436, Kampala. Tel.: +256-41-234567, Fax: +256-41-236413. **Yemen**: Aden - Middle East Trad. Co. Ltd., Mulla Dakka, Aden. Tel.: +967-2-240950, Fax: +967-2-240952. **Sana'a:** Middle East Trad. Co. Ltd., P.O.Box 12363, Hayel Street, Sana'a. Tel.: +967-1-204201, Fax: +967-1-204204. **Taiz:** Middle East Trad. Co. Ltd., Campa area near Al-Kair mosque, Taiz. Tel.: +967-4-231610/232033, Fax: +967-4-219869. **Zimbabwe**: J.D.Distributors, P.O.Box 226, 17 Bessemer Road, Graniteside, Harare Tel.: +263-4-753913-7, Fax: 753918.

BLACK & DECKER

WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/الإسم

YOUR ADDRESS العنوان

POSTCODE الرمز البريدي

DATE OF PURCHASE تاريخ الشراء

DEALER'S NAME & ADDRESS/إسم و عنوان البائع

PRODUCT MODEL NO. FM1700